CP 0V9 M (X) DE

DE **Elektroherd VTC**
Bedienungs- und Installationsanweisungen

ES **Cocina con encimera de vidrocerámica**
Instrucciones para la instalación y uso

Wir danken Ihnen, dass Sie dieses sichere und wirklich leicht zu bedienende ARISTON-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam durchzulesen. Danke.

Hinweise

1 Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.

2 Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.

3 Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Beschädigungen. Im Zweifelsfall raten wir Ihnen, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, es könnte eine große Gefahrenquelle darstellen.

4 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller jegliche Haftung zurückweist.

5 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

6 Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

7 Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.

8 Bei der Installation muss ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von 3 mm oder höher zwischengeschaltet werden.

9 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden.

10 Jede andere Verwendung (zum Beispiel zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen.

11 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.

12 Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.
- Verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose.
- Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.).
- Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.

13 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.

14 Sollte das Glas Ihres Kochfeldes springen, muss es umgehend vom Stromnetz abzuschalten. Wenden Sie sich zwecks der eventuellen Reparatur ausschließlich an eine anerkannte Kundendienststelle und verlangen Sie den Einsatz von Originalersatzteilen. Die Nichtbeachtung obiger Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.

15 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden, empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.

16 Das Glaskeramik-Kochfeld ist stoßfest und verträgt auch plötzliche Temperaturwechsel. Dennoch kann es durch Stöße und Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Gerät in diesem Falle umgehend vom Stromnetz und wenden Sie sich an eine zuständige Kundendienststelle.

17 Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für mindestens eine halbe Stunde nach Ausschalten heiß bleiben; achten Sie deshalb darauf, dass nichts unbeabsichtigt auf diese heißen Flächen abgelegt bzw. abgestellt wird.

18 Schalten Sie die Kochzonen nicht ein, wenn auf dem Kochfeld Alu- oder Klarsichtfolie liegen sollte.

19 Stützen Sie sich nicht auf heiße Kochzonen.

20 Achten Sie bitte darauf, dass bei Benutzen von kleinen Elektrohausgeräten in Kochstellennähe das Versorgungskabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.

21 Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer so auf die Kochstelle, dass jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen ausgeschlossen wird.

22 Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

23 Hinweis zur ersten Inbetriebnahme. Der zum Abdichten des Glaskeramiks eingesetzte Leim könnte während der Lagerung Fettspuren auf dem Glas hinterlassen haben. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (keine Scheuermittel) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden ist ein leichter Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

24 Schauen Sie nicht zu intensiv auf die eingeschalteten

Halogen-Heizwiderstände: Sie erzeugen ein so starkes Licht, das Ihren Augen schaden würde.

25 Die mit Lebensmitteln eventuell in Berührung kommenden Zubehörteile bestehen aus Materialien, die den Vorschriften der EG-Richtlinien 89/109 vom 21.12.88 entsprechen.

26 Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position "●/0" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

27 Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät auch nicht herunterrutschen kann.

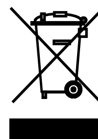
28 Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfreiniger.

29 Öffnungen und Schlitze dürfen nicht vertopft werden.

30 Bei in Betrieb befindlichem Backofen oder Grill könnten das Backofenfenster und die daran angrenzenden Teile sehr heiß werden. Spielende Kinder sollten demnach ferngehalten werden.

31 Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

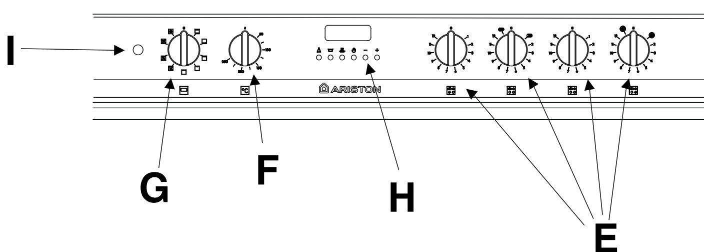
- 73/23/**EWG** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.1989 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/**EWG** vom 29.06.1990 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.1993 und nachfolgenden Änderungen;

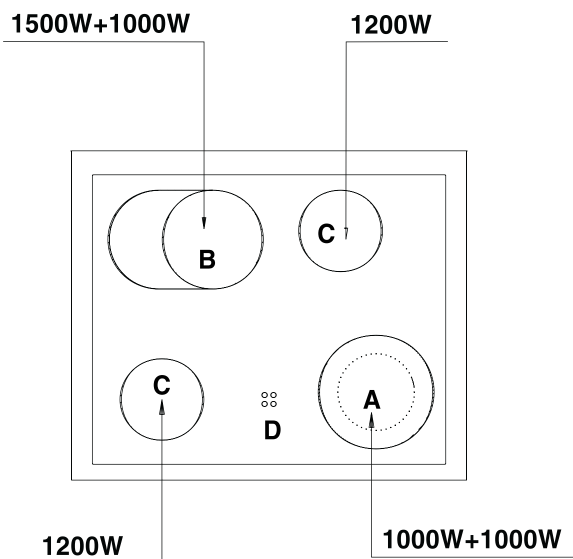



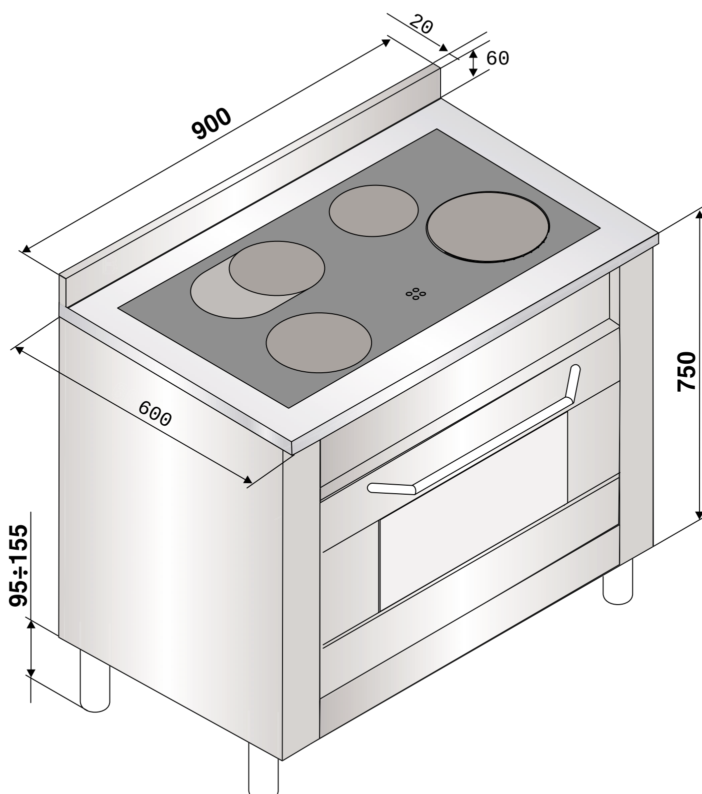
Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES







A Kochzone mit Strahlungsbeheizung
B Kochzone mit Strahlungsbeheizung
C Kochzone mit Strahlungsbeheizung
D Restwärmeanzeigen
E Kochzonenschalter
F Thermostat
G Funktionswähler
H Elektronische Zeitschaltuhr
I Backofen-Stromversorgungsanzeigeleuchte

Beschreibung der Heizelemente

Die Strahlungsbeheizungselemente “A-B-C” bestehen aus Ringheizkörpern mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten).
Ihr Einsatz ist äußerst einfach, da sie so wie die üblichen Kochzonen mit Strahlungsbeheizung arbeiten und bedient werden. Ziehen Sie hierzu die Tabelle 1 zu Rate.

Schalterknöpfe

Jeder Kochzone ist ein Schalterknopf „E“ zugeordnet, der eine stufenlose Einstellung der Temperatur von 1 (Mindestwert) auf 12 (Höchstwert) ermöglicht. Der Tabelle 1 können Sie entnehmen, welche Kochzone und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Mittels der Schalter “A-B” wird im Allgemeinen nur der kleinere Teil / der Kochzone eingestellt. Möchten Sie die gesamte Kochzonenfläche in Betrieb nehmen, dann drehen Sie den Schalter über die Position 12 / hinaus. Ein Klick zeigt an, dass die gesamte Kochzone eingeschaltet wurde. Nun kann mittels desselben Schalters die gewünschte Temperatur bis 12 eingestellt werden.

Pos.	Automatikplatte
0	Ausgeschaltet
1	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade
2	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten
3	
4	Für Cremes und Soßen
5	
6	Zum Garen auf dem Siedepunkt
7	
8	Für Braten
9	
10	Für Rindfleischsuppen etc.
11	
12	Zum Frittieren

Restwärmeanzeige (D)

Diese zeigt an, dass eine oder mehrere Kochzonen auch nach dem Ausschalten noch heiß sind (über 60°C). Das Kochfeld ist mit 4 Restwärmeanzeigen ausgestattet, eine pro Kochzone.

Hinweise zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

Ihr Kochfeld gibt Ihnen sein Bestes, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.
• Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicher zu sein, dass er ganz auf der Heizfläche aufliegt.
• Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Elektroplatte übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Elektroplatte ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.

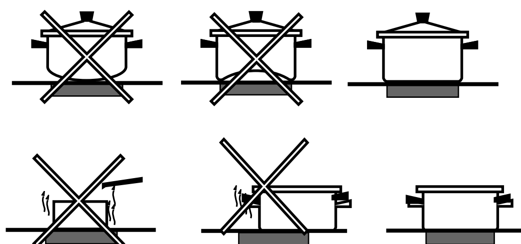


Abb. 3

• Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer der Kochplatten und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.
• Benutzen Sie nicht dasselbe Kochgeschirr, das Sie für Gasherde einsetzen. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.

Dieser elektrische Multifunktions-Backofen bietet neun unterschiedliche Heizwiderstand-Kombinationen. Durch die Wahl der jeweils geeignetsten Kombination können die gewünschten Ergebnisse gezielt erreicht werden.
Die einzelnen Funktionen können durch Drehen des Funktionswählers “G” auf nachstehende Einstellungen eingestellt werden:

Symbol	Funktion	Leistung
0	0) Aus	-
	1) Oberer und unterer Heizwiderstand	2350 W
	2) Unterer Heizwiderstand	1300 W
	3) Oberer Heizwiderstand	1050 W
	4) Heizwiderstand Grill	2000 W
	5) Heizwiderstand Maxigrill	3050 W
	6) Heizwiderstand Maxigrill + Gebläse	3100 W
	7) Unterer Heizwiderstand + Gebläse	1350 W
	8) Kreisförmiger Heizwiderstand + Gebläse	2850 W
	9) Schnellauftauen	50 W

Nach Wahl der gewünschten Garfunktion, drehen Sie den Thermostatenregler “F” auf die gewünschte Temperatur.

- Zum traditionellen, **konventionellen** Garen (Braten, Kleingebäck usw.) verwenden Sie die Funktion (Ober- und Unterhitze).
  Schieben Sie das Gargut erst nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur in den Backofen und verwenden Sie möglichst nur eine Ebene.
  Wird eine stärkere Ober- oder Unterhitze verlangt, bringen Sie den Funktionswähler auf Position (Unterhitze), (Unterhitze + Gebläse) oder auf (Oberhitze).
- Bei Betrieb auf Position (**Heißluft**) erfolgt das Garen durch die mittels eines Heizwiderstandes vorgeheizte Luft, die dank eines Gebläses gleichmäßig im Backofen zirkuliert. Der Backofen heizt äußerst schnell auf, demnach kann das Gargut auch bereits bei Einschalten eingeschoben werden. Bei Heißluftbetrieb können auch zwei Ebenen gleichzeitig eingesetzt werden.
- Bei Betrieb auf Position “**Schnellauftauen**” wird kein Heizwiderstand in Betrieb genommen; eingeschaltet wird in diesem Falle nur die Backofenbeleuchtung und die Umluft.
- Der **Grill** liefert eine äußerst hohe Wärmeleistung, dank derer die Oberflächen des Grillgutes rasch angebräunt werden; er eignet sich demnach besonders für Fleisch, das auf diese Weise innen zart bleibt.

Zum Einsatz des Grills drehen Sie den Funktionswähler ‘’G” auf eine der nachfolgenden Positionen (Grill), (Maxigrill), (Maxigrill + Gebläse).

Solange der Grill im Einsatz ist, muss die Ofentür geschlossen bleiben. Stellen Sie außerdem den Thermostaten höchstens auf 200°C ein.

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald der Funktionswähler „G“ auf eine seiner Einstellungen gedreht wird. Ist kein Heizelement in Betrieb, kann die Backofenbeleuchtung durch Drehen des Thermostatenknopfes auf 0°C eingeschaltet werden.

Kontrolllampe „I“

Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrolllampe erlischt, sobald die mittels des Drehknopfes eingestellte Temperatur im Backofen erreicht wird.
Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe ist ein Zeichen dafür, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und demnach die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Bratspieß

Dieses Zubehörteil ist nur zum Grillen zu verwenden. Verfahren Sie wie folgt: Spießen Sie das Fleisch der Länge nach auf die Querstange, und befestigen Sie es mit den entsprechenden, regelbaren Gabeln (Abb.2a).
Setzen Sie die Halterungen ‘’A” und ‘’B” (Abb.2b) in die entsprechenden Öffnungen der Fettpfanne ‘’E” ein, legen Sie die Stange mit seiner Aussparung in den Sitz ‘’C” und schieben Sie den Rost in die erste bzw. unterste Backofenführung; stecken Sie nun die Stange in die Drehspießöffnung und schieben Sie die Aussparung jetzt weiter durch bis in den Sitz ‘’D”. Setzen Sie nun den Grill und den Drehspieß in Betrieb. Drehen Sie hierzu den Schalter „H“ des Umschalters auf die mit dem Symbol (Grill), (Maxigrill) oder (Maxigrill mit Gebläse) gekennzeichneten Positionen.

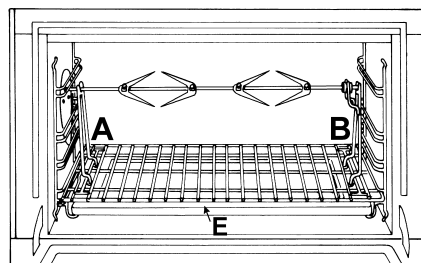


Abb.5a

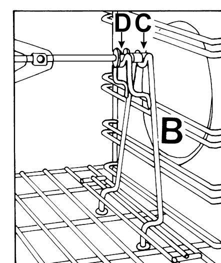


Abb.5b

Diese ermöglicht, den Backofen oder den Grill für folgende Funktionen zu programmieren:

- verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit;
- sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit;
- Kurzzeitwecker.

Tastenfunktionen:

Timer Stunden und Minuten

Garzeit (Dauer)

Garende

Manuelle Schaltung

- : Zurückstellen der Garzeiten

+ : Vorstellen der Garzeiten

Einstellen der Digitaluhr

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: **0.00**

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und und stellen Sie anschließend (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten **-** und **+** die genaue Uhrzeit ein.
  Mittels der Taste **+** wird die Zeit erhöht.
  Mittels der Taste **-** wird die Zeit herabgesetzt.

Eine eventuelle Änderung der Uhrzeit kann auf folgende Weise erfolgen:

1. Oberes gänzlich neu wiederholen
2. Die Taste drücken und daraufhin mittels der Drucktasten **-** und **+** die Uhrzeit korrigieren.

Manueller Backofenbetrieb

Nach Einstellen der Uhrzeit schaltet der Programmierer automatisch auf manuelle Betriebsweise.

Anmerkung: Nach jedem Garen im „Automatikbetrieb“ muss der Backofen mittels der Drucktaste erneut auf manuelle Betriebsweise umgestellt werden.

Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit

In einem solchen Fall muss die Garzeit d.h. die Dauer sowie die als Garende vorgesehene Uhrzeit eingestellt werden. Nehmen wir an, das Display zeige 10.00 Uhr an:

1. Drehen Sie den Backofen-Reglerknopf auf die gewünschte Betriebsweise und Temperatur (z.B.: statischer Backofen, 200°C)
2. Drücken Sie die Taste und stellen Sie daraufhin (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten **-** und **+** die gewünschte Garzeit (Dauer) ein. Nehmen wir als Beispiel eine Kochzeit von 30 Minuten; auf dem Display erscheint die Anzeige:

AUTO 0·30

Nach Freigabe der Taste, erscheint nach 4 Sekunden wieder die laufende Uhrzeit mit dem Symbol und der Anzeige **auto**

3. Drücken Sie die Taste und stellen Sie anschließend durch Drücken der Tasten **-** und **+** die als Garende errechnete Uhrzeit ein, nehmen wir an: 13,00 Uhr.

AUTO 13·00

4. Wird die Taste wieder freigelassen, erscheint nach 4 Sekunden auf dem Display wieder die laufende Uhrzeit:

AUTO 10·00

Das Leuchten der Anzeige **auto** ist ein Zeichen dafür, dass eine automatische Betriebsweise für Garzeit und Garzeitende programmiert worden ist. Der Backofen schaltet sich also automatisch um 12.30 Uhr ein, um nach 30 Minuten wieder abzuschalten. Bei eingeschaltetem Backofen leuchtet für die gesamte Kochzeit das Kochtopfsymbol . Durch Druck auf die Taste kann die eingestellte Garzeit (Dauer) jederzeit visualisiert werden, und durch Druck auf die Taste die als Garende vorgesehene Uhrzeit.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal; um dieses auszuschalten drücken Sie eine beliebige Taste, mit Ausnahme der Tasten - und **+.**

Sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit

Wird nur die Garzeit (Dauer) programmiert (Punkt 1 und 2 des Abschnitts “Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit”) startet der Backofen sofort.

Löschen eines gespeicherten Programms

Drücken Sie die Taste stellen Sie dann mittels der Taste **-** die Zeit wieder auf

0·00

und stellen Sie daraufhin durch Drücken der Taste den Backofen wieder auf manuelle Betriebsweise um.

Kurzzeitwecker-Funktion

Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.

Bei Druck auf die Taste erscheint die Anzeige:

0·00

Stellen Sie nun mittels der Tasten **-** und **+** die gewünschte Zeit ein.

Wird die Taste wieder freigelassen, setzt sofort die Zeitrechnung ein; auf dem Display erscheint die laufende Uhrzeit.

10:00

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten **-** und **+**) ausgeschaltet werden kann; das Symbol erlischt.

Ändern und Löschen der Daten

- Die gespeicherten Daten können jederzeit durch Druck auf die entsprechende Taste und Drücken der Taste **-** oder **+** gelöscht werden.
- Wird die Garzeit gelöscht, wird automatisch auch das Garende gelöscht und umgekehrt.
- Bei programmierter Betriebsart akzeptiert das Gerät als Garende keine Zeiten, die vor dem vom Gerät selbst vorgesehenen Garbeginn liegen.

Wichtig: Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Pflege vom Stromnetz.
Um eine optimale Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei Folgendes:

Innenseite der Backofentür:
Reinigen Sie die Innenseite der Backofentür mit warmem Wasser und einem milden, flüssigen Reinigungsmittel (kein Scheuermittel); abschließend klar nachspülen und trocknen.

Innenteile des Backofens:
- Das Ofeninnere ist mit einer selbstreinigenden Mikroporenemail-Spezialbeschichtung versehen, dank derer bei normalen Koch- bzw. Brattemperaturen von 200 bis 300°C alle Fettspritzer oder andere Verschmutzungen im Ofeninneren vollständig entfernt werden. Dadurch wird die Reinigung erheblich erleichtert: Reiben Sie den Backofen nach jedem Koch- bzw. Bratvorgang lediglich mit einem feuchten Tuch aus, und entfernen Sie die dünne Pulverschicht, die sich abgelagert haben könnte. So erhalten Sie die Selbstreinigungsfunktion des Ofens.
- Sollte der Backofen innen durch übergelaufene Flüssigkeiten stark verschmutzt, bzw. die Spritzer nicht automatisch vollständig entfernt worden sein (zum Beispiel beim Grillen, da die beim Grillen erreichten Temperaturen für eine vollständige Selbstreinigung der Beschichtung nicht ausreichen) raten wir, den leeren Ofen auf Höchsttemperatur einzuschalten, um sämtliche Fettspritzer und Verschmutzungen vollkommen zu beseitigen.
- Sollten aufgrund häufigen Gebrauchs des Backofens deutliche Schmutzreste an den selbstreinigenden Innenwänden zurückgeblieben sein, ist das sehr wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die oben angegebenen Ratschläge nicht eingehalten wurden. Reinigen Sie Ihren Backofen in einem solchen Fall mit einem weichen Tuch und warmem Wasser (verwenden Sie dabei kein Reinigungsmittel) und reiben Sie ihn anschließend gut trocken.
- Eventuell angetrocknete Essenreste oder Spritzer sollten auf keinen Fall mit spitzen Gegenständen entfernt werden. Das selbstreinigende Email des Ofens könnte sonst beschädigt werden.
- Sollte die selbstreinigende Wirkung aufgrund einer Beschädigung oder unsachgemäßen Reinigung, oder aufgrund langjährigen Gebrauchs nachlassen, kann der Backofen innen neu verkleidet werden. Wenden Sie sich hierzu an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

Außenteile des Backofens:
- Reinigen Sie diese erst dann, wenn der Backofen gänzlich abgekühlt ist.
- Die Stahlteile und vor allem die mit Symbolaufdrucken versehenen Stellen dürfen nicht mit Löse- oder Scheuermitteln gereinigt werden; verwenden Sie hierzu ausschließlich ein mit milder, lauwarmer Spüllauge angefeuchtetes Tuch.
  Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben.
  Es empfiehlt sich demnach, diese Teile nach der Reinigung sofort gründlich nachzuspülen und trockenzureiben.

  Wichtig: Reiben Sie bei der Reinigung stets in waagerechter Richtung, d.h. in Richtung der Satinierung des Edelstahls.
- Gegebenenfalls können die Stahlteile nach ihrer Reinigung mit einer Hochglanzcreme behandelt werden: Verwenden Sie jedoch ausschließlich Spezialprodukte für Edelstahl.

Wichtig: Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Säuren.

Kochfeld:
- Die abnehmbaren Brennerteile sollten regelmäßig in lauwarmer Spüllauge gereinigt, und von etwaigen Verkrustungen befreit werden. Vergewissern Sie sich hierbei, dass die Flammenkranzöffnungen nicht verstopft sind. Vor erneutem Gebrauch sind diese Teile gründlich abzutrocknen.
- Die Spitzen der Zündautomatikkerzen des Kochfelds sowie die des Gasbackofens sind regelmäßig zu reinigen.

Schmieren der Gashahnarmatur
Auf die Dauer könnte der Gashahn blockieren oder sich nur sehr schwer drehen lassen, in einem solchen Fall ist er innen zu reinigen und neu zu schmieren. **Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.**

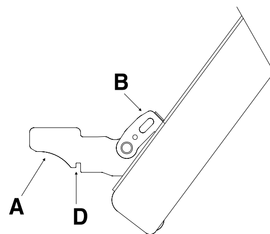


ABBILDUNG 6

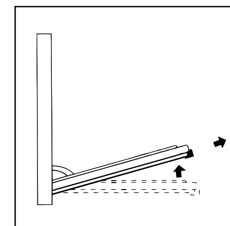


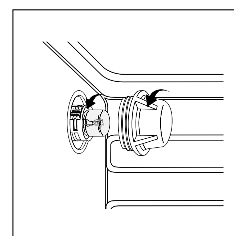
ABBILDUNG 7

Abnahme/Montage der Backofentür:

Zur Erleichterung der Reinigung des Backofeninnern kann die Backofentür wie folgt abgenommen werden (Abb. 6-7)**:**
- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ hoch drücken (Abb. 6);
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken „A“ herausgezogen werden. (Abb. 7).

Montage der Backofentür:
- Die Backofentür mittels der 2 Haken „A“ (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung „D“ ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ nach unten klappen; Tür wieder schließen.

Lampenwechsel im Backofenraum
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Schrauben Sie zuerst die Glasschutzkappe ab, schrauben Sie anschließend die defekte Lampe aus und ersetzen Sie diese durch eine hitzebeständige (300°C) Lampe gleichen Typs nachstehender Eigenschaften:



- Spannung 230 V
- Leistung 15 W
- Sockel E 14

Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Klingenschaber, z.B. CERA Quick® (nicht mitgeliefert). Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen **sofort** mit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden. Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.

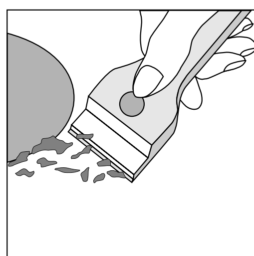


Abb.5

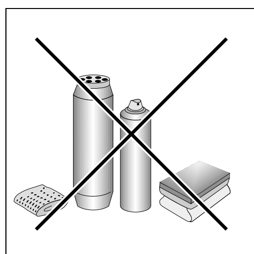


Abb.6

PRAKTISCHE BACK-/BRATHINWEISE

Die Garzeiten könnten je nach Art, Beschaffenheit oder Menge des Gargutes einer Änderung bedürfen. Bei erstmaligem Garen ist es ratsam, die niedrigsten der angegebenen Zeiten einzustellen und diese anschließend ggf. zu erhöhen.

Garen im STATISCHEN OFEN

Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (Minuten)	Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit
Kuchen und Gebäck			**Fleisch**		
Obstkuchen	130	60-70	Truthahn (4-8 kg.)	160	3-4½
Baisers	130	30-40	Gans (4-5 kg.)	160	4-4½
Biskuitböden	150	20-30	Ente (2-4 kg.)	170	1½-2½
Engelskuchen	160	40-50	Masthahn (2½-3 kg.)	170	2-2½
Savoikuchen/Buiskuitrolle	160	40-50	Schmorbraten (1-1½ kg.)	160	3-3½
Schokoladenkuchen	170	30-40	Lammkeule	160	1-1½
Fladenkuchen	170	40-50	Hasenbraten (2 kg.)	160	1-1½
Windbeutel	200	15-20	Fasanenbraten	160	1-1½
Blätterteigkekse	200	15-20	Huhn (1-1½ kg.)	170	1-1½
Blätterteig	200	15-20			
Mürbeteigkuchen	200	15-20	**Fisch**	200	15-25 Minuten

GRILLEN

Art der Speise	Garzeit (Minuten)	Grillrost-Einschubhöhe
Koteletts (0.5 kg.)	60	3. Führungsschiene
Bratwürste	15	2. Führungsschiene
Gegrilltes Hähnchen (1 kg)	60	1. Führungsschiene
Kalbsbraten am Spieß (0.6 kg)	60	-
Brathhähnchen am Spieß (1 kg)	60	-

Als 1. Führungsschiene versteht sich die unterste.

UMLUFT-Garen

Art der Speise	Führungsschiene von unten	Menge kg	Temperatur °C	Garzeit (Minuten)
Kuchen				
* aus Rührteig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
* aus Rührteig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0.5	175	30
Mürbeteig, mit feuchter Füllung	1-3	1.5	175	70
Mürbeteig, mit trockener Füllung	1-3-4	1	175	45
* aus Hefeteig	1-3	1	175	50
Kleingebäck	1-3-4	0.5	160	30
Fleisch				
Braten auf dem Grillrost				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
Englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Hähnchen	2	1-1.5	200	70
Braten auf dem Backblech				
Kalb	1-3	1	160	80
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Hähnchen	1-3	1-1.5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1.5	180	120
Ente	1-3	1-1.5	180	120
Schmorgerichte				
Rindergulasch	1	1	175	120
Kalbsgulasch	1	1	175	110
Fisch				
Filets, Koteletts, Kabeljau, Seehecht, Seezunge	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1.3	1	180	45
Austern	1-3		180	20
Aufläufe				
Nudelauflauf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
* süße und herzhafte Soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0.5	200	30
Toasts	1-3-4	0.5	190	15
Auftauen				
Fertiggerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0.5	50	50
Fleisch	1-3	0.75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

Anmerkungen:

1) Die Garzeiten verstehen sich ohne das Aufheizen des Backofens, mit Ausnahme derjenigen, die mit einem Stern gekennzeichnet sind.
2) Die in der Tabelle angegebene Position des Grillrostes auf den Führungsschienen ist die optimale Position, wenn auf mehreren Ebenen gegart werden soll.
3) Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Garen eines einzelnen Gerichtes; bei Garen auf mehreren Ebenen sind die Garzeiten um 5 - 10 Minuten zu erhöhen.
4) Bei Rinder-, Kalbs-, Schweine- oder Truthahnbraten mit Knochen oder in Form eines Rollbratens sind die Zeiten um 20 Min. zu erhöhen.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden. Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten.

Bei diesem Herd handelt es sich um ein Gerät **folgender Eigenschaften:**

Klasse: 1

Die maximalen Abmessungen des Herdes entnehmen Sie bitte aus der Abbildung der Seite 2. Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Betriebsweise des in einer Möbelzeile installierten Gerätes sind die auf Abb. 10 angegebenen Abstände unbedingt einzuhalten. Außerdem müssen die angrenzenden Oberflächen, sowie die Rückwand aus einem geeigneten Material beschaffen sein, um einer Übertemperatur von 65°C standhalten zu können. Unter dem Herdboden befinden sich 4 höhenverstellbare Füße, mittels derer der Herd ggf. justiert werden kann. Es ist absolut erforderlich, dass der Herd eben aufgestellt wird. Durch eine unsachgemäße Aufstellung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Gerätes beeinträchtigen.

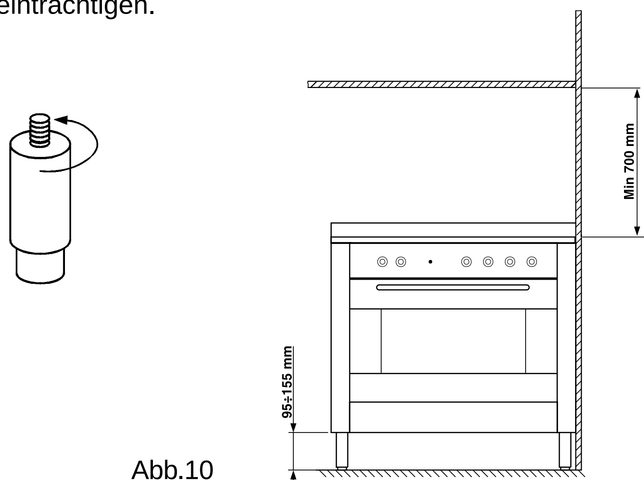


Abb.10

ELEKTROANSCHLUSS

DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Das Gerät ist werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (befindlich auf der Rückseite oder auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt. Stellen Sie sicher, dass die lokale Versorgungsspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt. Das Gerät ist nicht mit einem Versorgungskabel ausgestattet, da das Kabel je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen ist (siehe nachfolgendes Anschlussschema). Verwenden Sie ein Gummikabel des Typs H05RR-F. Öffnen Sie das Klemmengehäuse so wie auf nachfolgender Abbildung veranschaulicht:

Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

• Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme „V“ sowie die der Kontakte aus. (Abb. 11)

• Die Drähte gemäß nachfolgendem Schaltplan unter den Schraubenköpfen befestigen.

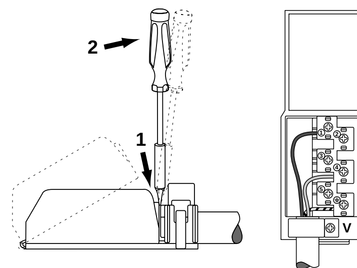


Abb.11

• Befestigen Sie nun das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

Elektroanschluss	Netzspannung	Schmelzs-icherung	Querschnitt
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2.5 mm²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2.5 mm²

*Anwendung des Gleichzeitigkeitsfaktors gemäß den Richtlinien.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenzuschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss vergewissern Sie sich bitte, dass:

• das Druckminderventil und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);

• die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;

• die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Gerät leicht zugänglich ist.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Spannung und Frequenz 230/400V ~ 50 Hz

Bedarfsspitze: 10 kW

Le agradecemos por haber elegido un producto ARISTON, seguro y verdaderamente fácil de usar. Para conocerlo, utilizarlo en forma óptima y por mucho tiempo, le aconsejamos leer este manual. Gracias.

ADVERTENCIAS

1 Este aparato ha sido concebido para un uso no profesional en el interior de una vivienda.

2 Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento. Conserve cuidadosamente este manual para posteriores consultas.

3 Después de haber quitado el embalaje, verifique la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilice el aparato y llame a personal especializado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

4 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

5 La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

6 Antes de conectar el aparato, controle que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica.

7 Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea la adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de dudas, diríjase a una persona especializada.

8 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

9 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido.

10 Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso.

11 El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.

12 El uso de cualquier aparato eléctrico implica observar algunas reglas fundamentales. En particular:

• no tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos

• no usar el aparato descalzo

• al usar prolongaciones, hacerlo con particular cautela

• no tirar del cable de alimentación ni del aparato mismo, para desconectarlo de la toma de corriente.

• no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)

• no permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces, sin vigilancia.

13 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.

14 Si se produjeran fracturas en la superficie del vidrio, desconecte inmediatamente el aparato. Para su reparación, llame solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite el uso de repuestos originales. No respetar estas condiciones puede afectar la seguridad del aparato.

15 Si se decide no utilizar más el aparato, se recomienda inutilizarlo cortando su cable de alimentación, después de haberlo desconectado de la toma de corriente. Se recomienda, además, inutilizar aquellas partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar, para sus juegos, el aparato fuera de uso.

16 La encimera de vidriocerámica es resistente a los saltos de temperatura y a los golpes. No obstante, si se golpea con objetos como tajos de cocina o utensilios con puntas, puede romperse. En ese caso, desconecte inmediatamente el aparato y llame a un centro de asistencia técnica autorizado.

17 No olvide que la zona de cocción permanece caliente, al menos, durante media hora después que se ha apagado. Tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre la zona todavía caliente.

18 No encienda las zonas de cocción si hay hojas de aluminio o materiales plásticos sobre la encimera

19 No se acerque a las zonas de cocción calientes.

20 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuide que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.

21 Controle que los mangos de las cacerolas estén dirigidos hacia el interior de la encimera para evitar chocarlos accidentalmente.

22 No deje nunca una zona de cocción encendida sin que haya una olla encima porque en ese caso el calentamiento será máximo en muy breve tiempo con posibles daños para los elementos calentadores.

23 Advertencia para considerar antes del primer uso: La cola utilizada para sellar el vidrio puede dejar huellas de grasa. Le aconsejamos eliminarlas, antes del uso del aparato, con un producto de limpieza no abrasivo. Durante las primeras horas de uso, se siente un olor a goma, que desaparece rápidamente.

24 No mire intensamente los elementos calentadores halógenos mientras están en funcionamiento: los mismos producen una luz fuerte que puede molestar a los ojos.

25 Los accesorios que pueden estar en contacto con los alimentos están construidos con materiales conformes con lo prescripto por la Norma CEE 89/109 del 21-12-88 y por el D.L. 108 del 25-01-92.

26 Cuando el aparato no se utiliza, controle que los mandos estén siempre en la posición “l”/“¡”.

27 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, se deben tomar medidas para evitar que el aparato se deslice por el mismo.

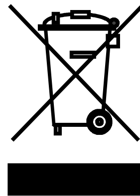
28 No utilice máquinas a vapor para la limpieza del aparato

ADVERTENCIAS

29 No obstruya las aberturas o rendijas

30 Durante la cocción al horno y en el asador, el aparato está sometido a un sensible calentamiento en la zona del vidrio de la puerta del horno y sus partes adyacentes. Por lo tanto, controle que los niños no se acerquen cuando están jugando.

31 Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:
- 73/23/CEE del 19.02.73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03.05.89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/396/CEE del 29/06/1990 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones;

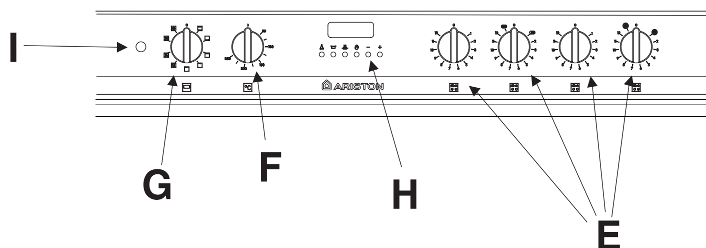


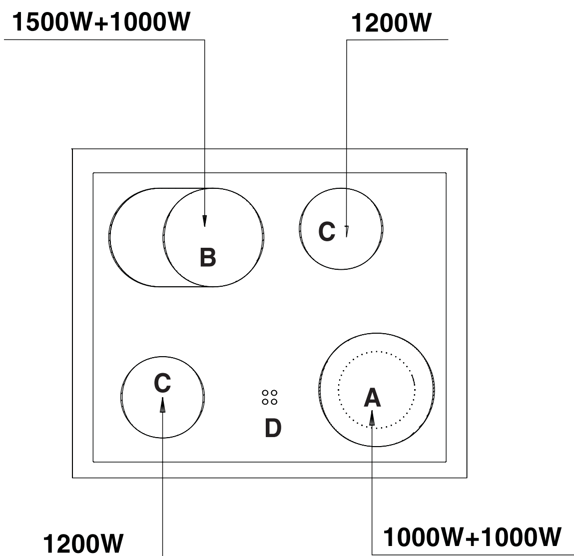

Eliminación del electrodoméstico viejo

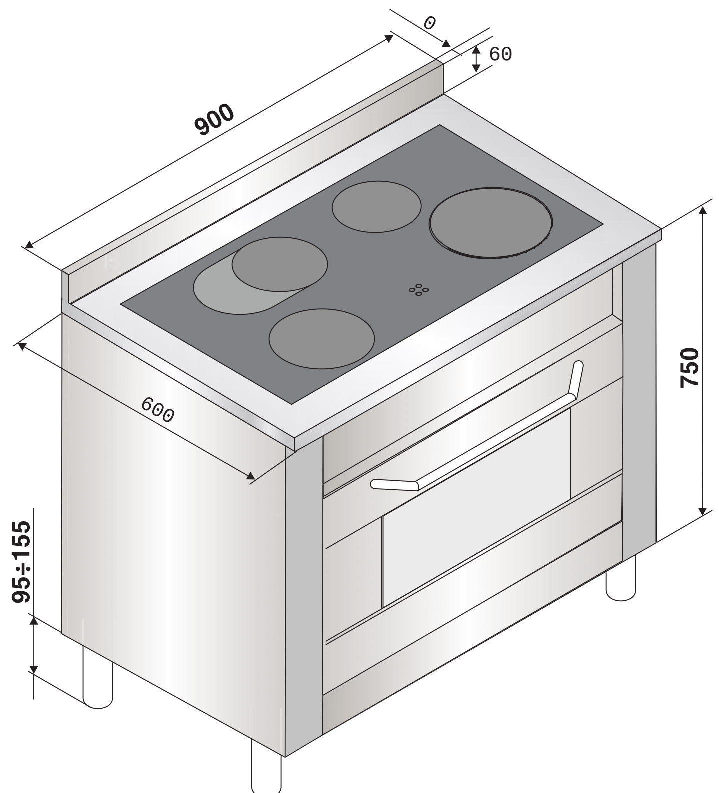
En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO







A	Elemento radiante 1000 + 1000 W
B	Elemento radiante 1000 +1500 W
C	Elemento radiante/halógeno 1200 W
D	Pilotos calor residual
E	Mandos para selección de placas
F	Termostato
G	Selector de funciones
H	Temporizador electrónico
I	Piloto de encendido del horno eléctrico

Descripción de los elementos calentadores

Los elementos radiantes “A-B-C” están compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido.
Su uso es muy simple y análogo al de los otros elementos calentadores. Consulte la tabla 1.

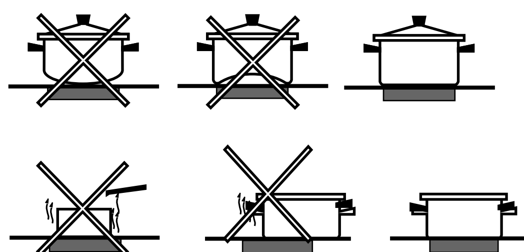
Los mandos
Cada zona de cocción posee un mando “E” que permite una regulación continua de la temperatura, desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 12. En la tabla 1 se encuentran las correspondencias entre las posiciones indicadas en el mando y el uso para el cual se aconsejan las placas.

Con el mando de la placa “A-B” se acciona normalmente sólo la parte pequeña / de la placa. Para accionar la placa grande completa, gire el mando más allá de la posición 12, en el símbolo / un disparo indicará el encendido de toda la placa. Ahora podrá regular la temperatura deseada con el mismo mando, hasta 12.

Pos.	Placa automática
0	Apagado
1	Para derretir mantequilla, chocolate
2	Para calentar líquidos
3	
4	Para cremas y salsas
5	
6	Para cocinar a la temperatura de ebullición
7	
8	Para asados
9	
10	Para grandes cantidades de comidas hervidas
11	
12	Para freir

El piloto de calor residual (D)
Indica que, una o varias zonas de cocción, están a una temperatura mayor que 60ºC, aún después que se han apagado las zonas de cocción. La encimera posee 4 pilotos de calor residual, uno por cada zona de cocción.

Advertencias para el uso de la encimera de vidriocerámica
Para obtener los mejores resultados de su encimera, se deben tomar algunas precauciones fundamentales durante la cocción o en la preparación de las comidas.
• Utilice ollas con fondo plano que aseguren su adherencia a la zona de cocción.
• Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la placa de cocción, de ese modo se garantiza el uso de todo el calor disponible.


fig.3

• Verifique que la base de las ollas esté siempre seca y limpia para garantizar un buen contacto y una mayor duración de las placas y también de las ollas.
• No utilice la misma vajilla usada en los quemadores a gas. La concentración del calor en los quemadores a gas es tal, que puede deformar el fondo de la olla, y por lo tanto, no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándola luego sobre una encimera de Vidriocerámica.

El horno ofrece nueve combinaciones diferentes de las resistencias eléctricas calentadoras; eligiendo la más indicada para el plato que debe cocinar, obtendrá resultados óptimos. Las distintas funciones se obtienen girando el mando del selector "G" hasta las siguientes posiciones:

Símbolo		Potencia
0	0) Apagado	-
	2) Resistencias superior + inferior	2350 W
	3) Resistencia inferior	1300 W
	4) Resistencia superior	1050 W
	5) Resistencia de la parrilla	2000 W
	6) Resistencia maxigrill	3050 W
	6) Resistencias maxigrill + ventilador	3100 W
	7) Resistencia inferior + ventilador	1350 W
	8) Resistencia circular + ventilador	2850 W
	9) Descongelación rápida	50 W

Después de haber seleccionado la función de cocción, coloque el mando del termostato "F" sobre la temperatura deseada.

• Para cocciones normales de modo tradicional (asados, bizcochos, etc.) utilice la función (caliente arriba + abajo). Introduzca las comidas que debe cocinar en el horno sólo cuando el mismo haya alcanzado la temperatura seleccionada y utilice preferiblemente un solo nivel para la cocción.
Si desea calentar más la parte inferior o la superior de las comidas, lleve el selector a la posición (caliente abajo), (caliente abajo + ventilación) o (caliente arriba).
• Con la función (ventilado) la cocción se produce mediante aire precalentado por una resistencia, que se hace circular en el interior del horno a través de un ventilador. El calentamiento del horno es muy rápido, por lo tanto, las comidas que debe cocinar se pueden introducir en el horno aún en el momento del encendido. Además, se puede cocinar en dos niveles simultáneamente.
• La función "descongelación rápida" se obtiene sin elementos calentadores, utilizando sólo la lámpara del horno y la ventilación.
• La cocción en la parrilla utiliza una potencia de calentamiento elevada que permite un inmediato tostado superficial de los alimentos; se aconseja particularmente en el caso de las carnes, las cuales deben permanecer tiernas en su interior.
Para cocinar en la parrilla, gire el mando del selector ''G" hasta una de estas posiciones (parrilla), (maxigrill), (maxigrill con ventilación).

Durante el funcionamiento de la parrilla, es necesario mantener la puerta del horno cerrada. Además, no coloque el mando del termostato por encima de los 200 °C.

Iluminación del horno
La iluminación en el interior del horno se obtiene automáticamente girando el mando "G" del selector hasta una cualquiera de sus posiciones. Para encender la luz sin activar ningún elemento calentador, coloque el mando del termostato en 0ªC.

Lámpara piloto "I"
Indica la fase de calentamiento del horno; cuando se apaga indica que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando.
A partir de ese momento, el encendido y apagado alternativo de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Asador – Asador automático
Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables (fig.2a).
Introduzca los soportes ''A" y ''B" (fig.2b) en los orificios presentes en la grasera ''E", apoye la ranura de la varilla en el asiento ''C" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento ''D". Accione el grill y el asador automático girando el mando "G" del conmutador hasta las posiciones con los símbolos (grill), (maxigrill) o (maxigrill con ventilación).

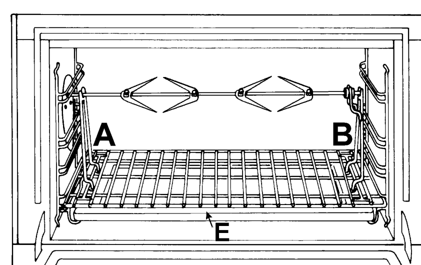


fig.5a

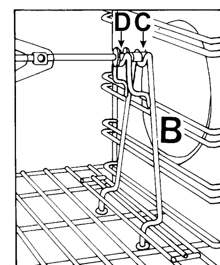


fig.5b

TEMPORIZADOR (HORNO ELÉCTRICO)

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:
- inicio retardado de la cocción con duración establecida;
- inicio inmediato con duración establecida;
- contador de minutos.

Función de los botones:
- (campana) : cuentaminutos horas, minutos
- (olla) : duración de la cocción
- (olla con fuego) : final de la cocción
- (mano) : conmutación manual
- - : fijación de tiempos hacia atrás
- + : fijación de tiempos hacia adelante

Cómo poner en hora el reloj digital
Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: 0.00
- Pulse simultáneamente los botones (olla) y (olla con fuego) y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con los botones - y + fije la hora exacta.
  Con el botón + el tiempo aumenta.
  Con el botón - el tiempo disminuye.

Se pueden realizar actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:
1. Repita completamente las fases descriptas arriba
2. Presione el botón (mano) y posteriormente con los botones - y + actualice la hora.

Funcionamiento manual del horno
Después de haber seleccionado la hora, automáticamente el programador pasa a la posición manual.
Nota: Presione el botón (mano) para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".

Inicio retrasado de la cocción con una duración establecida
Se selecciona la duración de la cocción y la hora de fin de la cocción. Supongamos que el display indique la hora 10,00
1. Gire los mandos del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C)
2. Presione el botón (olla) y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con los botones - y + seleccione la duración deseada. Supongamos que se selecciona una cocción de 30 minutos; aparecerá:

AUTO 0:30

Al soltar el botón y después de 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo (olla con fuego) y la palabra auto
3. Presione el botón (olla con fuego) y posteriormente pulse los botones - y + hasta seleccionar la hora de fin de la cocción deseada, supongamos las 13,00 horas

AUTO 13·00

4. Soltando el botón y después de 4 segundos, en el display aparece la hora corriente:

AUTO 10·00

La palabra auto encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del final de cocción en la función automática. El horno se encenderá automáticamente a las 12,30 horas para terminar después de 30 minutos. Cuando el horno está encendido aparece una olla con el fuego encendido (olla con fuego) durante toda la cocción. En cualquier momento, pulsando el botón (olla) se puede visualizar la duración seleccionada y pulsando el botón (olla con fuego) se visualiza la hora de fin de la cocción. Al finalizar la cocción suena la señal sonora; para interrumpirla pulse una tecla cualquiera excepto - y +.

Inicio inmediato con duración establecida
Si se programa sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo "Inicio retrasado de la cocción con duración establecida"), la cocción comienza en forma inmediata.

Para anular una cocción ya programada
Pulse el botón (olla) y con el botón - lleve el tiempo hasta

0·00

y luego pulse el botón de funcionamiento manual (mano).

Función contador de minutos
En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta al revés. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma sonora cuando se cumple el tiempo.
Pulse el botón (campana), aparecerá:

0·00

Luego, con los botones - y + seleccione el tiempo deseado
Soltando el botón, la cuenta parte exactamente a la hora establecida y en el display aparece la hora corriente.

10:00 (campana)

Al finalizar el tiempo, se emite una señal sonora que se puede detener pulsando un botón cualquiera (excepto los botones - y +) y el símbolo (campana) se apaga.

Corrección, borrado de los datos
- Los datos seleccionados se pueden cambiar en cualquier momento, pulsando la tecla correspondiente y además la tecla - o +.
- Borrando la duración de la cocción, también se borra automáticamente el fin del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de fin de cocción anteriores a los de comienzo de la cocción propuestos por el aparato.

Importante: El aparato debe estar desconectado eléctricamente antes de comenzar la limpieza.
Para lograr una mayor duración del aparato es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, respetando las siguientes instrucciones.

Interior de la puerta del horno:
Efectúe la limpieza de la superficie utilizando un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido no abrasivo, luego enjuague y seque cuidadosamente.

Interior del horno:
- El interior del horno está revestido con un esmalte especial microporoso autolimpiante el cual, a una temperatura normal de cocción, comprendida entre los 200 y 300 °C, oxida y elimina completamente todas las salpicaduras de grasa o de otras sustancias que inevitablemente van a atacar las paredes internas. La operación de limpieza resulta así sumamente facilitada: en efecto, es suficiente después de cada cocción, pasar regularmente por las superficies del horno, un paño húmedo para eliminar la finísima capa de polvo que se pudo haber depositado durante la cocción, para conservar intacta la propiedad autolimpiante del horno.
- Cuando durante la cocción se hayan producido desbordamientos de líquidos o bien la suciedad no haya sido eliminada completamente (por ejemplo, cocción al grill en la cual no se alcanzan temperaturas suficientes para una completa acción del esmalte autolimpiante), es aconsejable hacer funcionar el horno vacío a la máxima temperatura para que se eliminen todos los residuos de sustancias grasas o de cualquier otro tipo.
- Si después de numerosos usos se encontraran huellas evidentes de suciedad depositadas sobre las paredes autolimpiantes, probablemente debidas a la inobservancia de las normas de mantenimiento antes mencionadas, efectúe una cuidadosa limpieza de las superficies con agua caliente y un paño suave (no utilice ningún tipo de producto detergente), luego enjuague y seque con cuidado.
- No elimine eventuales incrustaciones utilizando objetos con punta que podrían rayar el revestimiento autolimpiante.
- Si las superficies autolimpiantes del interior del horno se dañan o se inutilizan, porque no se realiza el mantenimiento correcto o después de varios años de uso, es posible solicitar un kit de paneles autolimpiantes para revestir el interior del horno. Para ordenarlos, llame a nuestros Centros de Asistencia Técnica autorizados.

Parte externa del horno:
- Realice la limpieza solamente cuando el horno está frío.
- Las partes de acero y sobre todo las zonas con serigrafías no se deben limpiar con disolventes o detergentes abrasivos; utilice preferiblemente sólo un paño humedecido con agua tibia y detergente líquido para platos.
  El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo).
  Por lo tanto, después de la limpieza, es siempre necesario enjuagar abundantemente y secar con cuidado la superficie.

Importante: la limpieza se debe realizar en sentido horizontal, siguiendo el sentido del satinado del acero.
- Después de la limpieza se pueden realizar tratamientos para resaltar el brillo de la superficie: utilice exclusivamente productos específicos para el acero inoxidable..

Importante: no utilice polvos abrasivos, detergentes agresivos o sustancias ácidas para la limpieza.

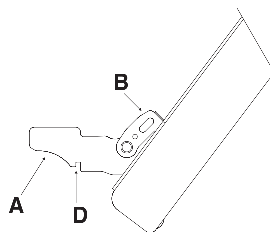
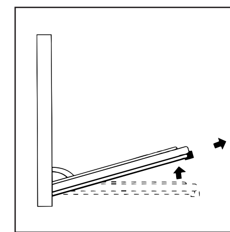


FIGURA 6


FIGURA 7

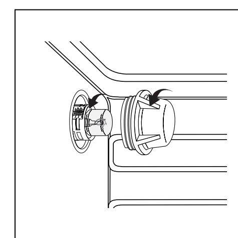
Desmontaje/montaje de la puerta del horno
Para facilitar la limpieza del interior del horno es posible quitar la puerta, procediendo del siguiente modo (fig.6-7):
- Abra completamente la puerta y levante las 2 palancas “B” (fig.6);
- Ahora, cerrando parcialmente la puerta, es posible levantarla extrayendo los ganchos “A” como se indica en la figura 7.

Para volver a colocar la puerta:
- Con la puerta en posición vertical, introduzca los 2 ganchos “A” en las ranuras;
- Verifique que el asiento “D” esté enganchado perfectamente en el borde de la ranura (mueva ligeramente la puerta hacia delante y hacia atrás);
- Mantenga la puerta completamente abierta, desenganche las 2 palancas “B” hacia abajo, luego cierre la puerta.

Sustitución de la lámpara del horno
Verifique que el aparato no esté conectado a la red eléctrica.

Desde el interior del horno desenrosque la tapa de protección de vidrio, extraiga la lámpara y sustitúyala con otra igual, adecuada para las altas temperaturas (300 °C) y con las siguientes características:

- Tensión 230 V
- Potencia 15 W
- Casquillo E 14



Limpieza de la encimera de vidriocerámica

Antes de comenzar a cocinar, la superficie de la encimera se debe limpiar usando un paño húmedo para eliminar el polvo o los residuos de comidas cocinadas precedentemente. La superficie de la placa de cocción se deberá limpiar regularmente con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo. Periódicamente será necesario usar productos específicos para la limpieza de las encimeras de vidriocerámica. Primero, elimine de la encimera todos los restos de comidas y salpicaduras de grasa con una rasqueta para la limpieza, por ejemplo CERA Quick® (no se suministra con el equipo). Limpie la encimera cuando está tibia; utilice un producto de limpieza adecuado y papel para cocina, refriegue con un paño húmedo y luego seque. Las hojas de aluminio, objetos de plástico o material sintético, que accidentalmente se hayan fundido, así como también el azúcar o comidas con un alto contenido de azúcar se deben eliminar inmediatamente de la zona de cocción cuando todavía está caliente con una rasqueta. Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente repelente a la suciedad. Esto protege también la superficie de eventuales daños causados por comidas con un alto contenido de azúcar. Nunca utilice esponjas o productos abrasivos, se deben evitar los detergentes químicamente agresivos como los aerosoles para horno o productos quitamanchas.

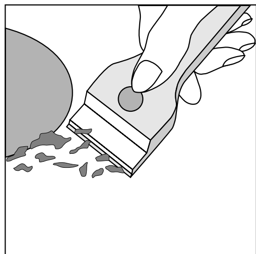


fig.5

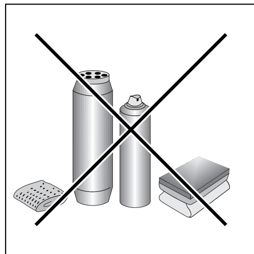


fig.6

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimentos, su homogeneidad y su volumen. Por lo tanto, la primera vez que se cocinan, elija los valores de tiempo de cocción más bajos entre los indicados y posteriormente auméntelos si es necesario.

Cocción de modo TRADICIONAL

Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (horas)
Pastelería			**Carnes**		
Torta de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcochuelo	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta del Ángel	160	40-50	Capón (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Estofado de vaca (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Bollo	170	40-50	Libre asada (2 kg.)	160	1-1½
Bombas	200	15-20	Faisán asado	160	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Hojaldre	200	15-20			
Pastafrola	200	15-20	**Pescado**	200	15-25 minutos

Cocción con el ASADOR ELÉCTRICO

Tipo de plato	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla
Chuleta (0.5 kg.)	60	3ª guía
Chorizos	15	2ª guía
Pollo a la parrilla (1 kg)	60	1ª guía
Asado de ternera(0.6 kg.)	60	-
Pollo asado (1 kg.)	60	-

La 1ª guía es la que está en la posición más baja.

Cocción de modo VENTILADO

Tipo de plato	N° Guía desde abajo	Cantidad kg.	Temperatura °C	Tiempo minutos
Tortas				
* Con pasta batida, en molde	1-3	1	175	60
* Con pasta batida, sin molde	1-3-4	1	175	50
Pastafrola fondo torta	1-3-4	0.5	175	30
Pastafrola con relleno húmedo	1-3	1.5	175	70
Pastafrola con relleno seco	1-3-4	1	175	45
* Con pasta leudada naturalmente	1-3	1	175	50
Pequeñas tortas	1-3-4	0.5	160	30
Carne				
Asados sobre la parrilla				
Ternera	2	1	180	60
Vaca	2	1	180	70
"Roast beef" a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1.5	200	70
Asados sobre fuente				
Ternera	1-3	1	160	80
Vaca	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1.5	180	90
Pavo en trozos	1-3	1.5	180	120
Pato	1-3	1-1.5	180	120
Estofados				
Estofado de vaca	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
Pescado				
Filetes, chuletas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rodaballo, salmones	1.3	1	180	45
Ostras	1-3		180	20
Pasteles				
Pastel de pasta seca	1-3	2	185	60
Pastel de verdura	1-3	2	185	50
* Tortillas dulces y saladas	1-3	0.75	180	50
* Pizza y "calzone" (empanada)	1-3-4	0.5	200	30
Tostadas	1-3-4	0.5	190	15
Descongelamiento				
Platos listos	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0.5	50	50
Carne	1-3	0.75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

Notas:
1) Las cocciones se entienden sin precalentamiento del horno con excepción de las marcadas con un asterisco.
2) La indicación para el uso de niveles dada en la tabla es la preferida en el caso de cocción en más de un nivel.
3) Los tiempos dados se refieren a la cocción en un sólo nivel, cuando use más niveles aumente los tiempos 5÷10 minutos.
4) Para los asados de carne de vaca, ternera, cerdo y pavo con hueso o arrollados aumente los tiempos 20 minutos.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado para que efectúe las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico del modo más correcto y según las normas vigentes.
Importante: cualquier operación de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el aparato desconectado de la red eléctrica. Si acaso fuera necesario mantenerlo conectado eléctricamente, se deberá tener la mayor precaución.
La cocina posee las siguientes características técnicas:
Clase: 1
Las dimensiones máximas de la cocina están indicadas en la figura de la página 2. Cuando el aparato está instalado en muebles, para obtener un buen funcionamiento, se deben respetar las distancias mínimas indicadas en la fig. 10. Además, las superficies adyacentes a la pared posterior deben poder resistir una sobretemperatura de 65ºC. En la parte inferior de la cocina se encuentran 4 patas roscadas que permiten realizar la nivelación de la cocina cuando sea necesario. Es indispensable que el aparato esté ubicado en una posición plana. Las deformaciones producidas por una mala posición, pueden alterar las características y las prestaciones del aparato.

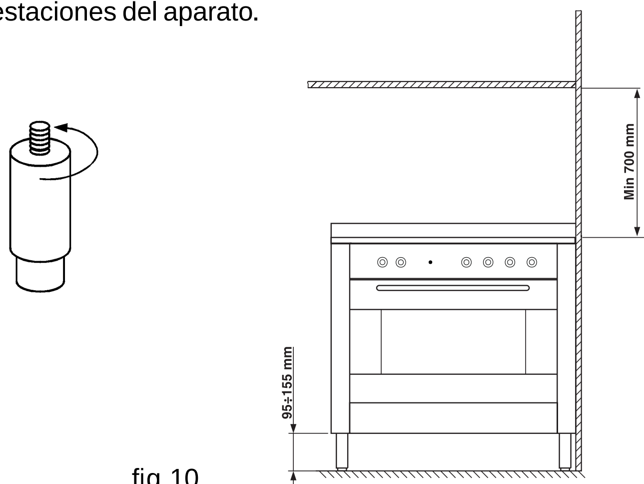


fig.10

CONEXIÓN ELÉCTRICA

ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO.
La encimera ha sido fabricada para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada debajo de la encimera o al final del manual de instrucciones). Verifique que el valor local de la tensión de alimentación sea el mismo que el indicado en la placa. El aparato no posee cable de alimentación debido a que el cable se dimensiona de acuerdo con el tipo de conexión eléctrica utilizada (ver el siguiente esquema de conexión). Utilice un cable de goma de tipo H05RR-F. Abra el tablero de bornes siguiendo las indicaciones de la figura del costado:
Para la instalación del cable de alimentación realice las siguientes operaciones:
• Afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable “V” y los tornillos de los contactos (fig.11).
• Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos según el siguiente esquema.
• Fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

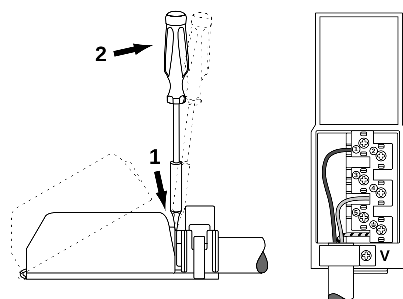


fig.11

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características, si la conexión a la red es directa, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre

Conexión eléctrica	Tensión de alimentación	Fusible	Sección
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2,5 mm²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2,5 mm²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2,5 mm²

* Aplicación del coeficiente de simultaneidad en conformidad con la norma.

los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por dicho interruptor). El cable de alimentación eléctrica debe estar ubicado de modo tal que, en ningún punto, alcance una temperatura que supere en 50ºC la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión verifique que:
• La válvula de sobrepresión y la instalación domiciliaria puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características) ;
• La instalación de alimentación eléctrica esté provista de una conexión a tierra eficaz, de acuerdo con las normas y disposiciones legales;
• Pueda accederse fácilmente a la toma de corriente o al interruptor omnipolar, una vez instalada la encimera.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Voltaje y Frecuencia 230/400V ~ 50 Hz
Absorción Máx: 10 kW

01/06 - 195040740.03 Xerox Business Services - Docutech

Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com